

Nr.înreg. 2627/09.03.2026

Aprobat,
Primar
COSTICĂ DEACU

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering în vederea:

”furnizarea și distribuție suport alimentară tip masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din Școala gimnazială Jijila”, județul Tulcea, în cadrul programului național ”Masă sănătoasă” derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026

Cod și denumire CPV:55524000-9 – Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

1. PREAMBUL

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile :

- Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- Ordinul comun al ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr.7.111/422//29 dec 2025 pt modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național Masă Sănătoasă în anul 2025
- "Hotărârea Guvernului nr. 80/2025 din 20 februarie 2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea programului național "Masă sănătoasă"
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul Ministrului Sănătății nr. 541/2025 din 17 februarie 2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul nr. 2.209/4469/2022 privind aprobarea metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
- Regulamentul (CE) nr 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare
- Regulamentul (UE) nr 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE), nr 922/72 ,(CEE) nr 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr 1.234/2007 ale Consiliului ; SR 1286/A1/1997-Brânzeturi cu pastă opărită și cașcaval.
Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025
- Hotărârea Consiliului de Administrație al Școlii Gimnaziale Jijila nr. 12/09.02.2026
- HCL nr.13/27.02.2026, cu privire la implementarea Programului Național „ Masă sănătoasă ” și aprobarea tipului de suport alimentar acordat preșcolărilor și elevilor din Școala Gimnazială Jijila

2. DATE GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către operatorii economici propunerea tehnică și propunerea financiară.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice și indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât operatorii economici să elaboreze propunerea tehnică și propunerea financiară corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele impuse prin Caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la prevederile Caietului de sarcini sau prezintă caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în acesta sau care nu satisfac cerințele impuse în acesta, va fi respinsă ca neconformă.

3. DENUMIREA BENEFICIARULUI DIRECT AL SERVICIILOR DE CATERING

ȘCOALA GIMNAZIALĂ JIJILA

Adresa: Strada Victoriei nr. 31. Comuna Jijila, județul Tulcea.

Telefon : Tel/Fax: 0240/550098

E-mail: E-mail: scoalajijila@yahoo.com

4. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Conform Hotărârii Consiliului de Administrare al Școlii Gimnaziale Jijila nr. 12/09.02.2026 suportul alimentar aprobat pentru anul 2026 este masa caldă în regim catering.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Jijila, din comuna Jijila, nu dispune în prezent de cantină sau spații special amenajate în scopul preparării mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie masă caldă, în regim catering, conform art. 3 alin (1) lit. b) din HG 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

Școala Gimnazială Jijila și-a exprimat opțiunea conform art. 3 alin (1), litera c) din HG 1171/2025 și a comunicat-o autorității contractante, prin Adresa nr. 542/17.02.2026 înregistrată la sediul Primăriei Jijila cu nr. 2156/08.02.2026.

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Jijila, comuna Jijila, în limita a maxim 353 pachete pe zi, în perioada estimată, în zilele cu activitate didactică.

5. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula în intervalul estimat aprilie – decembrie 2026 din anul școlar 2025-2026, în perioada desfășurării activității didactice operatorul economic având obligația de a asigura în zilele cu activitate didactică pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile din cadrul Școlii Gimnaziale Jijila cu respectarea prevederilor H.G. nr. 1171/2025, privind instituirea Programului național "Masa sănătoasă" în anul 2026.

6 . CANTITĂȚI NECESARE

Raportat la numărul de beneficiari/zi/an conform calendarului școlar, în anul 2026, acesta are următoarele particularități:

Caracteristici	Cantități
Preț/porție(lei fără TVA)	14,86
Număr maxim de porții /zi	353
Număr estimat de zile cu activitate didactică	172
Total valoare maximă estimată/zi (lei fara TVA)	5.245,58
Total valoare maximă estimată contract (lei fara TVA)	902.239,76

Structura pe ani de învățământ:

Anul școlar 2025-2026, ianuarie – iunie 2026 – 103 zile

Anul școlar 2026-2027, septembrie –decembrie 2026 – 69 zile

Total zile de cursuri în anul 2026 =172 zile

Valoarea estimată a contractului = 353 beneficiari x 172 zile x 14,86 lei(fără TVA)/porție = 902.239,76 lei .

Contractul va produce efecte din momentul semnării până la sfârșitul anului 2026.

În situația în care vor exista fonduri disponibile, contractul se va prelungi prin act adițional, cu acordul ambelor părți.

Procedura de atribuire a contractului este inițiată sub incidența clauzei suspensive, în sensul că încheierea contractului va fi condiționată de alocarea creditelor bugetare cu această destinație, semnarea contractului făcându-se cu respectarea dispozițiilor referitoare la angajarea cheltuielilor din bugetele care intra sub incidența legislației privind finanțele publice. Autoritatea contractantă va încheia contractul cu ofertantul declarat câștigător numai în măsura în care fondurile necesare achiziției vor fi asigurate prin alocarea creditelor bugetare cu această destinație.

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării suportului alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul estimat de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
- Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos :

Număr total de zile cu activitate didactică conform structurii anului școlar 172 zile

Luna	Număr de zile cu activitate	Număr de elevi beneficiari	Număr porții(buc)	Preț unitar fără TVA (lei/portie)	Valoare estimată lunară pachete (lei fără TVA)
Ianuarie 2026	17	353	6001	14,86	89.174,86
Februarie 2026	15	353	5295	14,86	78.683,70
Martie 2026	22	353	7766	14,86	115.402,76
Aprilie 2026	15	353	5295	14,86	78.683,70
Mai 2026	20	353	7060	14,86	104.911,60
Iunie 2026	14	353	4942	14,86	73.438,12
Septembrie 2026	18	353	6354	14,86	94.420,44
Octombrie 2026	16	353	5648	14,86	83.929,28
Noiembrie 2026	20	353	7060	14,86	104.911,60
Decembrie 2026	15	353	5295	14,86	78.683,70
Total	172	353	60.716		902.239,76

Cantități estimate: 353 pachete alimentare /zi de școală.

Valoarea maximă /pachet este de 14,86 lei fără TVA (16,50 lei cu TVA inclus), valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

6.1. Notă importantă privind cantitățile

Cantitățile menționate în prezentul caiet de sarcini sunt cantități ESTIMATE și pot varia în funcție de:

- Prezența efectivă a elevilor și preșcolariilor (fluctuații zilnice normale);
- Structura reală a anului școlar 2025-2026 (posibile modificări în calendar);
- Evenimente neprevăzute (suspendări temporare cursuri, situații de forță majoră).

Plata se va efectua STRICT proporțional cu cantitățile efectiv livrate și recepționate, pe baza proceselor-verbale zilnice. Autoritatea contractantă nu garantează achiziționarea cantităților maxime estimate și nu are obligații de despăgubire pentru diferențele dintre estimări și realitate.

Valoarea estimată a contractului este de 902.239,76 lei fără TVA.

Ofertantul va realiza o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- Valoare materie primă/produse alimentare
- Valoare servicii de preparare a hranei
- Valoare servicii de transport

Nota 1: In cadrul categoriei "materie primă/produse alimentare" nu se va cuantifica costul ambalajelor, acestea fiind aferente categoriei „transport”.

Notă 2: Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%. Ofertele pentru care ponderea materiei prime din prețul total/pachet alimentar este sub 40% sunt considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

7. CONSIDERAȚII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentantul său, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuire a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului – pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/ al municipiului București.

Conducerea unității de învățământ a desemnat, prin Decizia nr 723/20.06.2024, un coordonator local de program care este din categoria personal didactic.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidență zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite către ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

La nivel județean, coordonarea programului este asigurată de către ISJ, care elaborează semestrial, publică pe paginile de internet proprii și transmite către Ministerul Educației raportul privind implementarea programului.

8. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025

pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

Pachetele alimentare se vor produce în unități înregistrate /autorizate sanitar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct 8 din anexa nr 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate /înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

-Produsele lactate – unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentul (UE) nr 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr 922/72, (CEE) nr. 234/79,(CE) nr 1037/2001 și (CE) nr 1.234/2007 ale Consiliului;SR 1286/A1/1997-Brânzeturi cu pastă opărită și cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare unitate și elev. În acest sens se va atașa la proiectul de contract cuprinzând clauzele obligatorii o anexă prin care îi este adus al cunoștință ofertantului numărul de pachete alimentare care va fi preparat în conformitate cu starea de sănătate a beneficiarului așa cum este prevăzut la art.3, alin.(4) din HG 23/2025, privind instituirea Programului National Masa Sănătoasă în anul 2025.

La momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini, unitatea școlară a comunicat prin adresa nr 542/17.02.2026 două cazuri, mai exact:

- un elev care trebuie să urmeze la recomandarea medicului regim desodat.

- un preșcolar alergic la proteinele din lapte de vacă și are intoleranță la lactoză, va primi un meniu adaptat corespunzător.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica lista cu grupele speciale de consumatori menționată anterior și de a o actualiza pe aceasta în funcție de situațiile care apar pe parcursul derulării contractului și care nu au putut fi prevăzute la momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini.

Livrările se vor efectua zilnic la următoarele locații:

- pentru beneficiarii din ciclul primar și gimnazial la sediul Școlii Gimnaziale Jijila, localitatea Jijila, strada Victoriei nr. 31
- pentru beneficiarii din ciclul antepreșcolar și preșcolar la sediul Grădiniței Jijila, din strada Principală nr.73.
 - În intervalul orar 9:30 – 9:45 se vor livra și distribui pachetele alimentare la Școala Gimnazială Jijila, strada Victoriei nr. 31;
 - În intervalul orar 9:45 – 10:00 se vor livra și distribui pachetele la Grădinița Jijila, strada Principală nr. 73;
 - Termenul maxim pentru consumul mesei calde transportate de la furnizor către unitățile școlare este ziua producerii.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic, din cantină sau din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în

unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar – unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

9. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE)nr. 1.924/2006 și (CE) nr 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei , a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului , a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: **PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT.**

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției ”produs alimentar preambalat ” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma ”PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: fripturi la cuptor, la grătar, chifteluțe din legume, ficăței de pui, etc, + garnituri și / sau salate etc), la care se adaugă o chiflă sau două felii de pâine.
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe:sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: ”expiră la data de....”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare – se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță a produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	<u>100 gr</u>
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide , din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

Produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

10. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIMALE SOLICITATE

Masa caldă va fi compusă dintr-un fel principal de mâncare, tip felul II+ pâine(chiflă/două felii pâine/baghetă)+ un fruct întreg cu greutatea minimă 100 g/sau desert, fiind respinse ofertele care conțin supă sau ciorbă.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, cum este și cazul Școlii Gimnaziale Jijila, porțiile de masă caldă vor fi livrate în caserole de unică folosință care se închid etanș pentru a se menține mâncarea caldă, însoțite de tacâmuri de unică folosință, sigilate, șervețel. Caserolele, tacâmurile vor fi incluse în prețul ofertei. Produsul de panificație (chifla/felii de pâine /baghetă) va fi ambalat individual.

10.1. Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile.
10. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite.

Autoritatea contractantă nu impune ofertanților anumite variante de meniuri zilnice însă ofertantul, în baza consultării cu un specialist în nutriție, pornind de la variantele orientative de meniu sugerate de Institutul de Sănătate Publică și legislația aplicabilă, va propune o variantă de meniu săptămânală, conținând câte un meniu diferit pentru fiecare zi lucrătoare a săptămânii- cu detalierea ingredientelor, gramajelor și alergenilor.

Fișele tehnice cu variantele de meniu vor fi avizate de medicul nutriționist.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 24 de ore, probe din alimentele servite copiilor. În acest sens ofertantul va oferi gratuit câte o probă din fiecare meniu care va fi etichetată corespunzător .

Cerințe privind calitatea alimentelor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

- Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (GEE)

nr. 922/72, (GEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzet cu pasta opărită (cașcaval).

- Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranții la lactoza sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se vor prevedea în anexa la contractul de prestări servicii.

La acestea se va adăuga un fruct.

- Termenul maxim pentru consumul mesei calde este ziua producerii.
- Pentru depozitarea în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea mâncării în condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Suportul alimentar propus și agreat de autoritatea contractantă are la bază, **dar nu se limitează la**, variantele orientative de meniu prevăzute în anexa 2 la HG nr 1171/2025 privind instituirea Programului Național ”Masă sănătoasă” în anul 2026:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. macaroane cu brânză;
17. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
18. quinoa cu legume;

Autoritatea contractantă admite faptul că variantele prezentate mai sus sunt orientative, drept urmare admite ofertarea de către operatorii economici a unor variante multiple (minim 10 variante) de suport alimentar, dar este obligatoriu ca acestea să respecte prevederile legii nr 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr 541/2025 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar. **Oferta tehnică în cadrul căreia sunt prezentate mai puțin de 10 variante de suport alimentar tip masă caldă va fi declarată inacceptabilă. Variantele de meniu vor conține cel puțin 5 tipuri diferite de fructe, care se vor livra alternativ.**

NOTĂ!

Fiecare dintre cele zece variante de meniu va fi furnizată o singură dată în decurs de zece zile lucrătoare.

În propunerea tehnică, ofertantul va menționa în mod expres pentru fiecare variantă de meniu și fructul care va fi parte din această variantă.

Oferta tehnică în cadrul căreia se vor regăsi formulări de genul ” **se va servi un fruct de sezon**” sau ”**un fruct (măr, portocală, prună sau alt fruct)**” vor fi respinse ca fiind neconforme.

În fiecare vineri a săptămânii, prestatorul va transmite Scolii Gimnaziale Jijila un calendar cu varianta de masă caldă și fructul aferent fiecărei variante, care va fi furnizat în fiecare din zilele săptămânii următoare.

Responsabilul PNMS din partea beneficiarului direct, va verifica dacă varianta de masă caldă și fructul furnizate sunt în conformitate cu calendarul.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și / sau dăunători.

Dacă la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin (4) din HG 1171/2025 privind instituirea Programului național ”Masă sănătoasă”, preșcolarii /elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar /elev.

Ofertantul va avea obligația ca pe toată durata derulării contractului să furnizeze și să distribuie, prin rotație toate variantele de meniu prezentate în propunerea tehnică.

11. EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiar, tipul de produs, cantitatea/ porția, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate /autorizate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, va păstra și va prezenta organelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Zilnic, fiecare aviz de însoțire a mărfii va avea anexată declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare, inclusiv unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 5 ani.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra probe din pachetul alimentar servit preșcolărilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

12. INFORMAȚII PRIVIND VALOAREA ESTIMATĂ, PREȚUL CONTRACTULUI, MODALITĂȚI DE PLATĂ, CONDIȚII, TERMENE ȘI TERMENE DE PLATĂ

12.1. Determinarea și justificarea valorii estimate

În conformitate cu prevederile Paragrafului 3 *”Modul de calcul al valorii estimate”* art.12 lit. a) și b) din Legea 98/2016, valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile art. 2 alin. (1) din HG 1171/2025 – *PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.*

În aplicarea [art. 11](#) alin. (1) din Legea 98/2016, privind achizițiile publice, autoritatea contractantă calculează valoarea estimată a unei achiziții având în vedere valoarea totală de plată, fără TVA, estimată de autoritatea contractantă, luând în considerare orice eventuale forme de opțiuni și prelungiri ale contractului prevăzute în mod explicit în documentele achiziției.

Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuire și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea maximă admisă a unui suport alimentar tip masă caldă este de 14,86 lei fără TVA/ porție. Ofertele care depășesc suma de 16,50 lei (cu TVA)/ suport alimentar vor fi considerate inacceptabile și descalificate.

Limita valorică menționată cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

Valoarea estimată a contractului de achiziție este de 902.239,76 lei fără TVA, conform adresei transmise de Școala Gimnazială Jijila, înregistrată la sediul Primăriei Jijila cu nr. 2156/18.02.2026 din care reiese că numărul estimat de elevi înscriși la Școala Gimnazială Jijila în anul școlar 2026- 2027 este de 353 elevi.

Zilele de curs cu activitate didactica, conform structurii anului școlar:172 zile

Contractul este valabil din momentul semnării acestuia până la 31.12.2026. În situația în care va exista sursă de finanțare, contractul se va putea prelungi cu încă 4 luni, cu acordul ambelor părți contractante, prin act adițional.

12.2. Valoarea contractului

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia și este cel prezentat în propunerea financiară exprimat în lei. Valoarea estimată a contractului este de $172 \text{ zile} \times 353 \text{ elevi} \times 14,86 = 902.239,76$ lei fără TVA.

PREȚUL OFERTEI FĂRĂ TVA, este compus din tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală (lei/zi/beneficiar).

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului, modificări efective - număr de persoane beneficiare, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți la activitățile didactice, pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

13. FACTORI DE EVALUARE – PUNCTAJ

13.1. Criteriul de atribuire utilizat: „*cel mai bun raport calitate – pret*” (40% PREȚ + 60% CALITATE)

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț, acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă pe beneficiar pentru achiziția materiei prime .

Factorii de evaluare sunt următorii:

1. Componenta financiară : 40%-pretul ofertei
2. Componenta tehnică - 60% după cum urmează:

1.Componenta financiara 40%

Prețul ofertei:

Invers proporțional

- **Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare - PREȚ -este de 40 puncte ;**

Algoritm de calcul :

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 40 puncte
- b) Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul P(n) se calculează astfel :

$P(n) = \text{pret minim ofertat} / \text{preț „n”} \times \text{punctaj maxim alocat (40 puncte)}$, unde:

P(n) – punctajul ofertei

Pret „n” – prețul ofertei aflate sub evaluare

Prețul ofertat ramâne ferm pe toată durata derulării contractului .

2. Componenta tehnica 60%

Ponderea aferentă materiei prime din prețul total al pachet alimentar:

Direct proporțional

Algoritm de calcul:

- Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim de 60 puncte;

- Pentru alt nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție se acordă punctajul astfel:
 $Pmp(n) = MP(n) / MP_{maxim} \times 60$.

Unde:

$Pmp(n)$ –punctaj obținut de ofertant pentru materia primă din preț total al pachetului alimentar)

$MP(n)$ nivelul n al ponderii materiei prime preț total/pachet,

MP_{maxim} – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar din ofertele primite

Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar egal cu nivelul minim de 40 % se acordă 0 (zero) puncte, iar ofertele pentru care ponderea materiei prime din preț total/pachet alimentar este sub 40% sunt considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL: 100 PUNCTE

Punctajul total al fiecărei oferte se calculează prin însumarea punctajelor obținute la componenta financiară și componenta calitativă:

$$P_{total} = P_{pret} + P_{calitate}$$

Oferta câștigătoare este oferta care obține punctajul total cel mai mare, exprimat cu maxim două zecimale.

În condițiile art. 209 din Legea 98/2016, comisia de evaluare are dreptul de a solicita ofertantului corectarea viciilor de formă cu privire la oferta acestuia. În cazul în care ofertantul nu este de acord cu îndreptarea viciilor de formă, în condițiile prevăzute, oferta sa va fi considerată inacceptabilă.

Viciile de formă reprezintă acele erori sau omisiuni din cadrul unui document a căror corectare/completare este susținută în mod neechivoc de sensul și de conținutul altor informații existente inițial în alte documente prezentate de ofertant sau a căror corectare/completare are rol de clarificare sau de confirmare, nefiind susceptibile de a produce un avantaj incorect în raport cu ceilalți participanți la procedura de atribuire.

12.4 Modalități de plată. Condiții și termene de plată

Modalitate de plată: prin virament, în contul bancar al ofertantului deschis la Trezorerie, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering pentru școli, în baza facturii emise de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare – primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de unitatea de învățământ.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expediție, în vederea efectuării plății.

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (ora, locul de livrare), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

Penalități

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din valoarea serviciilor ce trebuiesc prestate.

În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci aceasta are obligația de a plăti ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Obligația de a plăti penalități (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

Pentru autoritatea contractantă: suma echivalentă cu o cotă procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Pentru Prestator: cota procentuală de 0,03 % zi de întârziere din valoarea prestării nerealizate.

12.5. Perioada de execuție

Programul se derulează în anul 2026, pe perioada desfășurării cursurilor școlare, pentru lunile: aprilie, mai, iunie, septembrie, octombrie, noiembrie și decembrie 2026.

Livrarea mesei calde va începe în ziua menționată în Ordinul de începere a prestării serviciilor, în fiecare zi cu activitate didactică, conform structurii anului școlar 2025-2026, EXCLUSIV în zilele cu cursuri (nu se livrează în vacanțe, sărbători legale sau zile declarate nelucrătoare).

12.6. Comanda zilnică

Comanda pentru numărul de porții se transmite până la ora 14:00 în ziua anterioară, de către reprezentantul desemnat al unității de învățământ, pe baza prezenței efective a elevilor și preșcolarilor. Ajustări minore de maximum $\pm 10\%$ pot fi comunicate până la ora 08:30 în ziua livrării.

Comanda va conține:

- Numărul total de porții necesare;
- Distribuția pe clase/grupe (dacă este cazul);
- Mențiuni speciale pentru regimuri alimentare medicale (dacă există).

Comanda zilnică este FERMĂ și stă la baza facturării. Modificarea orarului de servire se poate realiza cu preaviz de minimum 48 ore.

12.7. Baza de plată

Plata se efectuează EXCLUSIV pentru porțiile efectiv livrate, recepționate și confirmate prin proces-verbal de predare-primire semnat de ambele părți, fără obiecțiuni.

Autoritatea contractantă nu garantează achiziționarea cantităților maxime estimate. Variația numărului de beneficiari în funcție de prezența zilnică nu generează drepturi de despăgubire pentru prestator.

Plata se va efectua STRICT proporțional cu cantitățile efectiv livrate și recepționate, pe baza proceselor-verbale lunare care vor avea la baza avizele de însoțire a mărfii

zilnice. Autoritatea contractantă nu garantează achiziționarea cantităților maxime estimate și nu are obligații de despăgubire pentru diferențele dintre estimări și realitate.

12.8. Caracterul estimativ al cantităților și fermitatea prețului

IMPORTANT - Dispoziții obligatorii privind execuția contractuală:

a) **CANTITĂȚI ESTIMATIVE:** Cantitățile menționate în prezentul caiet de sarcini și în documentația de atribuire sunt cantități ESTIMATE și au caracter orientativ. Autoritatea contractantă NU garantează achiziționarea unui volum minim sau maxim de servicii. Plata se va efectua EXCLUSIV pentru porțiile efectiv livrate, recepționate fără obiecțiuni și confirmate prin proces-verbal de predare-primire.

b) **PREȚ FERM NESCHIMBABIL:** Prețul unitar ofertat (lei/porție, fără TVA și cu TVA inclus) este FERM și NESCHIMBABIL pe toată durata contractului. Nu se acceptă și nu se vor lua în considerare cereri de ajustare, indexare, actualizare sau majorare a prețului din niciun motiv (inflație, creșterea costurilor cu materia primă, energie, transport sau orice alte motive), cu excepția situației de modificare a cotei de TVA prin acte normative posterioare semnării contractului, caz în care se va aplica cota legală în vigoare la data facturării.

c) **ABSENȚA ANGAJAMENTULUI DE VOLUM:** Valoarea estimată a contractului, NU reprezintă un angajament ferm al autorității contractante privind volumul serviciilor ce vor fi achiziționate efectiv. Variația cantităților în raport cu estimările nu conferă prestatorului dreptul la despăgubiri, daune-interese sau compensații de orice natură. Autoritatea contractantă nu are obligația atingerii valorii estimate a contractului.

13. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Oferta va fi depusa în format letric, într-un plic închis și sigilat și va fi structurată astfel:

-Documente de calificare

-Propunere tehnică

-Oferta financiară

Documentele ofertei vor fi semnate și ștampilate de către reprezentanții legali ai ofertantului. Ofertanții au obligația de a anexa un opis al documentelor prezentate, numerota, semna și ștampila fiecare pagină a ofertei.

13.1. Modul de prezentare al documentelor de calificare

Ofertantul va prezenta:

Formularul A -Scrisoare de înaintare în original + copie conform cu originalul CI/BI reprezentant legal ofertant + dovada plata garanția de participare

Formular B - Împuternicire (daca este cazul)

Formularul nr. 2- Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 al Legii nr. 98/2016(evitarea conflictului de interese), în original

Formularul nr. 3- Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 al Legii nr. 98/2016(cazier, certificat privind plata impozitelor și taxelor locale) - original

În susținerea celor declarate în Formularul nr 3 ofertantul va depune următoarele documente:

- Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv

Formularul nr. 4- Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 165 al Legii nr. 98/2016, în original

În susținerea celor declarate în Formularul nr 4 ofertantul va depune următoarele documente:

- Certificat de atestare fiscală eliberat de ANAF privind plata taxelor la bugetul de stat valabil la data depunerii – original sau copie legalizată sau copie lizibilă cu mențiune ”conform cu originalul”

- Certificat privind plata impozitelor și taxelor locale original sau copie legalizată sau copie lizibilă cu mențiune ”conform cu originalul” valabil la data depunerii original sau copie legalizată sau copie lizibilă cu mențiune ”conform cu originalul”

Formularul nr. 5- Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 167 al Legii nr. 98/2016, în original

Formularul nr 6 - Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului – original

Formularul nr. 7 –declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal

Formularul nr 8 - Formular privind experiența similară

În susținerea celor declarate în Formularul nr 8 ofertantul va depune următoarele documente:

Copie contracte de prestări servicii de catering, procesul verbal de recepție întocmit în condițiile actelor normative care reglementează, care să ateste faptul că serviciile au fost prestate în conformitate cu normele legale în domeniu și că au fost duse la bun sfârșit și / sau alte documente din care să reiasă următoarele informații: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data încheierii contractului), valoarea fără TVA a serviciilor prestate și locul livrării De regulă, documentele care atestă îndeplinirea contractelor prin care se dovedește cerința privind experiența similară, fără a se limita la, enumerarea nefiind cumulativă, sunt următoarele: documente constatatoare pozitive privind îndeplinirea obligațiilor contractuale,

recomandări privind îndeplinirea obligațiilor contractuale, procese verbale de recepție, proces verbal de predare-primire a produselor, certificări de bună execuție.

Documentele care atestă îndeplinirea contractelor prin care se dovedește cerința privind experiența similară, trebuie să indice cu exactitate: numărul și data contractului invocat drept experiență similară, beneficiarul acestuia și datele sale de contact, data și numărul documentului de recepție precum și ponderea și /sau activitățile pentru care a fost responsabil, împreună cu valoare acestora, fără TVA.

Autoritatea contractantă are dreptul de a se adresa inclusiv beneficiarului final al serviciilor care fac obiectul contractului prezentat drept experiență similară, pentru confirmarea celor prezentate de ofertant.

Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat servicii similare cu cele care fac obiectul contractului ce urmează să fie atribuit, în valoare cumulată de minim 700.000 lei fără TVA, în ultimii 3 ani raportat la data limită de depunere a ofertelor la nivelul a unui număr de contracte lăsat la latitudinea operatorilor economici.

Prin activitățile similare se înțelege servicii de catering, cantina sau restaurant, similare în raport cu natura și complexitatea celor care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică.

Formularul nr 9 - Declarație privind persoanele direct implicate în îndeplinirea contractului

În susținerea celor declarate în Formularul nr. 9 ofertantul va depune următoarele documente:

Se vor prezenta în copie conform cu originalul certificatele de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform HG 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

-Va prezenta resursele umane puse la dispoziție pentru derulare contract, conform tabel:

Nr crt	Funcție	Nr de persoane	Sarcini

Cerințe privind persoanele direct implicate în îndeplinirea contractului

Personal - Calificare și atestare sanitară

Prestatorul are obligația să asigure personal apt medical, instruit și competent, astfel încât să poată realiza zilnic, în condiții de continuitate și conformitate, întregul flux tehnologic (preparare - porționare/ambalare - încărcare - transport - livrare) pentru un volum de până la **porții/zi**, cu livrare în intervalul **09:50-10:50**, cu respectarea cerințelor de igienă, siguranță alimentară și menținere a temperaturii.

Prezență simultană minimă pe roluri (obligatorie, pentru volumul maxim estimat): în vederea asigurării separării funcționale a activităților și a încadrării în intervalul de livrare 09:00-11:00, prestatorul va asigura **prezența simultană** (în intervalul de producție/livrare) a cel puțin următoarelor roluri minime:

- a) **minimum 1 bucătar calificat**, responsabil de prepararea meniurilor și coordonarea fluxului tehnologic;
- b) **minimum 2 lucrători bucătărie / ajutor bucătar** (sau echivalent), responsabili de activități suport (pregătire materii prime, porționare, ambalare, igienizare posturi de lucru), sub coordonarea bucătarului;
- c) **minimum 1 persoană pentru transport și livrare**, responsabilă de încărcare, transport, predare și confirmarea recepției porțiilor, cu respectarea condițiilor de igienă și temperatură.

Autoritatea contractantă nu impune un anumit tip de contract de muncă și nu limitează organizarea internă a prestatorului, însă rolurile minime de mai sus trebuie să fie asigurate efectiv (personal propriu sau al subcontractantului declarat, după caz). Dacă ofertantul propune o altă organizare, aceasta este acceptabilă numai dacă demonstrează, în mod credibil, că îndeplinește aceleași roluri funcționale și garantează livrarea în intervalul 09:00-11:00, pentru volumul maxim estimat.

Formularul nr 10 - Acord de asociere (dacă este cazul)

Formularul 12 - Angajament ferm privind terțul susținător (dacă este cazul)

Formularul 13 – Acord de subcontractare (dacă este cazul)

Se va prezenta certificat constatator emis de Oficiul National al Registrului Comerțului în original, copie legalizată sau copie simplă certificată conform cu originalul.

- Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC. În acest sens va depune certificat ONRC (copie conform cu originalul)
- Certificate de cazier judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv- original
- Dovada că unitatea este înregistrată/autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (copie conform cu originalul)
- Se va prezenta Notificarea DSP pentru activități de catering conform OMS nr 1030/2009, pe lângă autorizația DSVSA.
- Autorizație de funcționare valabilă la data depunerii ofertei (copie conform cu originalul)
- Se va dovedi modalitatea de acces (proprietate, comodat, chirie) la echipamentele, utilajele, instalațiile și mijloacele de transport de care dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii suportului alimentar. Se vor atașa înscrisuri în acest sens.
- Se va prezenta, în copie certificată conformă cu originalul, avizul /autorizația sanitară a mijloacelor autospeciale (cel puțin două) cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare+ dovada proprietății/închirierii/comodat
- Se va prezenta în copie conform cu originalul avizul / autorizația pentru stingerea incendiilor emis de Inspectoratul Județean pentru Situații de urgență (acolo unde este cazul)
- Contract de colaborare cu nutriționist valabil la data depunerii ofertei – copie conform cu originalul
- Contract dezinfecție, dezinfecție, deratizare încheiat între operatorul economic, care depune oferta în cadrul procedurii, și o firmă autorizată valabil la data depunerii ofertei – copie conform cu originalul
- Autorizația de stingere a incendiilor(dacă este cazul)- copie conform cu originalul
- În situația depunerii unei oferte în comun cu un asociat/terț susținător, documentele de calificare și selecție solicitate în prezenta documentație de atribuire se vor depune în cadrul ofertei atât pentru ofertantul lider cât și pentru asociat / terț susținător pentru a dovedi capacitatea celui din urmă de a prelua obligațiile contractuale dacă va fi cazul.
- Lipsa oricărui document de calificare va conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabilă.

În afara plicului sigilat ce conține oferta propriu-zisă, se vor prezenta obligatoriu, într-o folie transparentă atașată plicului exterior următoarele documente:

- Scrisoarea de înaintare (Formularul A)
- Copie conform cu originalul CI/BI reprezentant legal ofertant

- Împuternicirea (Formularul B)
- Dovada plată garanție de participare

Pe plicul exterior va fi menționat se va menționa denumirea ofertantului, obiectul licitației: „ *Procedura de atribuire a contractului de achiziție publică de servicii de furnizarea și distribuție suport alimentar tip masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din Școala gimnazială Jijila*”, județul Tulcea, în cadrul programului național *Masă sănătoasă*”, A nu se deschide până la data.....ora.....

13.2 Modul de prezentare al propunerii tehnice

La întocmirea ofertei tehnice se vor respecta prevederile:

- Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 din 17 februarie 2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Legii 1171/2025 privind implementarea programului național Masă Sanatoasa în anul 2026

Propunerea tehnică va conține:

13.2.1. Descrierea produselor, cu prezentarea tuturor caracteristicilor, conform cerințelor prezentului caiet de sarcini, inclusiv variante de meniu minim 10 (zece)- Fișe tehnice, descrierea modalității de implementarea contractului, care va cuprinde prezentarea generală a prestatorului de servicii (dotarea tehnică specifică necesară, personalul necesar), strategia de producție și distribuție pe zi pentru cele 353 porții.

13.2.2. Descrierea modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar - veterinar, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile.

13.2.3. Descrierea modalității de ambalare, livrare și transport.

13.2.4. Se va prezenta graficul de livrare a produselor alimentare.

Oferta tehnică trebuie să satisfacă întocmai cerințele documentației de atribuire.

Lipsa oricărui document pentru propunerea tehnică va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconformă.

13.2.5. **Structura și compoziția meniului zilnic**

Masa caldă zilnică va cuprinde următoarele componente OBLIGATORII:

Compoziția minimă per porție:

A. FELUL PRINCIPAL (Tip Felul II):

- Proteină animală: minimum 80-100 g carne gătită (pui, curcan, vită, porc slab) și/sau echivalent lactat (brânză de vaci, telemea) și/sau ou (1-2 ouă/porție);
- Garnitură: 150-200g (orez, paste alimentare preferabil integrale, cartofi natur/copti, leguminoase - fasole, mazăre, linte);

- Legume/Salată: minimum 100 g (varză, morcov, sfeclă, roșii, castraveți, ardei - în funcție de sezon, preparate proaspăt).

B. FRUCT:

- Fruct proaspăt – greutate minim 100 gr;
- Chiflă/pâine: 30-50g, preferabil integrală sau graham, ambalată individual.

Gramaj total pentru felul II (exclusiv fruct/desert): 280-400g .

13.2.6. Ciclicitatea meniurilor si varietate

Pentru a evita monotonia alimentară (una dintre cauzele principale ale risipei alimentare în școli), prestatorul va asigura:

CERINȚĂ OBLIGATORIE: Ciclicitate minim 10 zile (2 săptămâni) fără repetarea aceluiași fel principal.

Prestatorul va asigura, în cadrul meniului ciclic propus pe **10 zile**, pentru **felul principal**, o diversitate minimă a surselor proteice, astfel:

- a) **minimum 2 surse proteice distincte/zi**, identificate la nivelul felului principal (ex.: carne de pasăre, carne roșie, ouă, lactate, leguminoase). Această cerință va evita, repetarea excesivă a aceleiași surse proteice, de natură să conducă la monotonie alimentară;
- b) sursele proteice vor fi evidențiate în meniu și/sau în descrierea preparatelor, astfel încât să poată fi verificată îndeplinirea cerinței minime.

Neîndeplinirea cerinței minime prevăzute la lit. a) conduce la respingerea ofertei ca **neconformă**.

Evitarea asocierilor alimentare neadecvate

Conform Anexei 2 din Ordinul Ministrului Sănătății 541/2025, prestatorul va evita:

- Asocierea alimentelor din aceeași grupă la aceeași masă (ex: carne cu brânză, cartofi cu paste);
- Preparate greu digerabile pentru vârsta copiilor (mâncăruri foarte picante, foarte grase);
- Combinații care diminuează absorbția nutrienților (ex: exces de fibre cu calciu).

Sezonalitatea și proapețimea produselor

Prestatorul va prioritiza utilizarea produselor sezoniere și proaspete:

- Legume și fructe de sezon (vara: roșii, castraveți, pepene; iarna: varză, morcov, mere);
- Carne proaspătă/refrigerată, după caz. în situația utilizării produselor congelate, decongelarea și utilizarea se vor realiza controlat, conform procedurilor HACCP, fără afectarea calității și siguranței alimentare.;

IMPORTANT: Prestatorul asigură trasabilitatea materiilor prime prin documente de recepție și evidențe interne. La solicitarea autorității contractante/organismelor de control, prestatorul va prezenta documentele de trasabilitate aferente.

Alimente INTERZISE sau RESTRICTIONATE SEVER

Conform Anexei 1 și 2 din Ordinul MS 541/2025, următoarele categorii de alimente

sunt **INTERZISE** sau **PUTERNIC RESTRICTIONATE** în alimentația școlară. **Prezența lor în meniuri conduce la respingerea ofertei:**

➤ **INTERDICȚIE ABSOLUTĂ - Produse din carne procesată industrial:**

➤ **SE INTERZICE CATEGORIC** utilizarea următoarelor produse:

- Mezeluri: salam, parizer, crenvurști, cârnați afumați, bacon, șuncă presată/injectată comercială;

- Produse procesate care conțin: nitriți, polifosfați, amidon adăugat >3%, sare > 1,5g/100g.

➤ **EXCEPȚIE PERMISĂ:**

Sunt acceptate preparate din carne realizate **INTEGRAL** în bucătăria prestatorului, din carne macră proaspătă (pui, curcan, porc slab, vită), fără aditivi de sinteză, doar cu condimente naturale. Exemple conforme: piept de pui la grătar, pulpă de porc dezosată la cuptor, mușchiuleț de vită utilizat exclusiv ca **fel principal** în cadrul mesei calde, în conformitate cu tipul de suport alimentar prevăzut în prezentul caiet de sarcini..

➤ **INTERDICȚIE ABSOLUTĂ** - prepararea prin prăjire în baie de ulei (deep frying): **INTERZIS** - Prăjire prin imersie completă în ulei: • Cartofi prăjiți french fries (imersie în ulei) • Șnițele pane prăjite în baie de ulei • Ouă prăjite în ulei abundent (tip "ou ochi" înnotat în ulei) **PERMIS** - Gătire în tigaie cu ulei **MINIM** (max. 2-3 linguri/tigaie): • Chiftele/pârjoale rumenite ușor în tigaie, apoi finisate la cuptor • Ouă preparate la tigaie cu picături de ulei (omletă, ou ochi cu ulei minim) • Legume înăbușite la tigaie (ceapă, ardei, morcov) cu ulei minim

PREFERAT - Coacere la cuptor: • Chiftele la cuptor (fără ulei sau cu puțin ulei pulverizat) • Cartofi wedges la cuptor • Legume la cuptor

CERINȚĂ: Uleiul utilizat trebuie să fie rafinat de calitate (floarea-soarelui, măsline) și să se folosească **O SINGURĂ DATĂ** (nu se reutilizează)

PRODUSE CONFORME (exemple):

Fructe proaspete de sezon (măr, pară, banană, portocală, struguri) - **PREFERATE** ca desert.

LANTUL TERMIC, TRANSPORT ȘI SIGURANȚA ALIMENTARA (HACCP)

Transportul mâncării găsite comportă riscuri microbiologice majore. Pentru prevenirea toxiinfecțiilor alimentare, prestatorul va respecta ÎNTOCMAI următoarele cerințe tehnice obligatorii:

-Sistemul „Cook & Serve” și temperatura de siguranță

TEMPERATURĂ MINIMĂ OBLIGATORIE: Preparatele calde trebuie menținute la o temperatură de minimum 60°C în centrul termic al produsului până la momentul predării către unitatea de învățământ, responsabilitatea ulterioară revenirii unității beneficiare.

➤ **Cerințe detaliate:**

- Gătirea se finalizează în dimineața zilei de livrare (este interzisă pregătirea cu o zi înainte);
- Imediat după finalizare, alimentele se transferă în recipiente termoizolate, astfel încât să se asigure menținerea temperaturii;
- Temperatura se verifică cu termometru sondă calibrat înainte de încărcarea în mijlocul de transport;
- Timpul maxim între finalizarea gătirii și predarea către unitatea de învățământ nu va depăși 3 ore, incluzând porționarea/ambalarea, transportul și predarea. Pe tot acest interval, preparatele calde vor fi menținute la temperatura minimă de 60°C în centrul termic al produsului, prin utilizarea recipientelor termoizolate și a lanțului termic, conform procedurilor HACCP.

Echipamente de transport și menținere temperatură

A. Mijloace de transport:

- Autoutilitare/vehicule (cel puțin două) autorizate sanitar-veterinar (se va prezenta autorizație DSVSA pentru fiecare vehicul);
- Compartiment de marfă izolat termic, dedicat EXCLUSIV transportului de alimente (nu se admit vehicule folosite și pentru alte mărfuri);
- Suprafețe interioare din materiale lavabile, rezistente la coroziune (inox, plastic alimentar).

B. Recipiente termoizolate (boxpaleți):

- Containere/lăzi termoizolate profesionale (tip GN - Gastronorm) care previn pierderea a mai mult de 2-3°C pe oră;
- Capacitate adecvată pentru cantitatea zilnică (minimum 353 porții);
- Curățare și dezinfectare zilnică conform procedurilor HACCP.

INTERDICȚIE: Se interzice utilizarea oalelor de casă, cutiilor de carton neizolate sau a altor recipiente improvizate.

➤ **Monitorizarea și verificarea temperaturii**

Procedură obligatorie la livrare:

1. Șoferul/livratorul prestatorului va fi dotat cu termometru sondă calibrat;
2. La sosirea în unitatea de învățământ, reprezentantul desemnat al școlii va verifica temperatura prin sondaj (minim 2-3 recipiente aleatoare);
3. Temperatura măsurată se va consemna în Procesul-Verbal de Recepție lunar și în avizele de însoțire a mărfii zilnice;
4. Dacă temperatura este SUB 60°C, lotul se REFUZĂ și prestatorul are obligația de a asigura înlocuire în maximum 1 oră sau de a suporta costul unei mese reci de urgență.

13.3. Modul de prezentare al propunerii financiare

Propunerea financiară va conține **Formularul nr. 1-** Formular de oferta + Anexa 1. Oferta va fi completată cu valoare în RON. Toate prețurile vor fi exprimate în numere cu două zecimale.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor (în procent în această secțiune), per porție, pe următoarele categorii:

a. materie primă/produse alimentare

b. prepararea hranei

c. distribuție

Conform Anexei 3 din HG 1171/205, ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, **incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.**

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și material, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care contribuie la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. NU se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul toate eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le va implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Oferta financiară (formularul F1 +Anexa la F1) va fi însoțită de formularul F11 - proiectul de contract cuprinzând clauzele obligatorii semnat și stampilat pe fiecare pagină.

Lipsa defalcării sau prezentarea acesteia într-o formă care nu permite verificarea categoriilor de cost poate conduce la respingerea ofertei, oferta financiară se consideră incompletă și nu poate fi evaluată. Clauzele contractuale obligatorii sunt cuprinse în propunerea de contract.

Propunerea de contract a autorității contractante se va completa cu datele operatorului economic, precum și cu numele persoanelor care vor semna contractul din partea ofertantului, se va însuși prin semnarea pe fiecare pagină și se va atașa dosarului propunerii financiare, semnificând acceptarea de către ofertant a clauzelor contractuale.

Varianta finală a contractului se va definitiva după încheierea procedurii de atribuire, completând cu datele specifice ale ofertei ofertantului câștigător. Clauzele contractuale nu sunt negociabile.

Plata serviciilor de furnizarea și livrare a pachetelor alimentare se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă lunare întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Termen de plată: Efectuarea plății se va realiza în termen de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și recepționată.

Condiții de plată:

Prestarea serviciilor de catering privind livrarea produselor alimentare se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, în fiecare punct de livrare, în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Jijila.

14. GARANȚIA DE PARTICIPARE

Garanția de participare, în cuantum de 9.000 lei, trebuie să fie **irevocabilă, necondiționată** și se constituie, conform art. 154 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice în contul **RO47TREZ6425006XXX000051**, deschis la trezoreria orașului Măcin, județul Tulcea;

Garanția de participare va avea o perioadă de valabilitate cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei.

Garanția de participare, constituită de ofertanții a căror ofertă nu a fost stabilită câștigătoare, se restituie de către autoritatea contractantă după semnarea contractului de achiziție publică cu ofertantul a cărui ofertă a fost desemnată câștigătoare, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului.

În cazul în care autoritatea contractantă se află, în situația de a anula procedura de atribuire, garanția de participare se restituie după data expirării termenului de depunere a unei contestații cu privire la această decizie, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la această dată.

După primirea comunicării raportului procedurii, ofertanții ale căror oferte au fost declarate necâștigătoare au dreptul de a obține eliberarea garanției de participare înainte de expirarea termenului legal prevăzut pentru contestații, dacă transmit autorității contractante o solicitare în acest sens. Autoritatea contractantă are obligația de a restitui garanția de participare în cel mult 3 zile lucrătoare de la primirea unei solicitări în acest sens.

15. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE

Garanția de bună execuție se va constitui *în cuantum de 10% din prețul contractului, fără TVA*. trebuie să fie irevocabilă și se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică, în contul **RO47TREZ6425006XXX000051**, deschis la trezoreria orașului Măcin, județul Tulcea, în condițiile art.154 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică/contractului subsecvent, în limita prejudiciului creat, în cazul în care contractantul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât contractantului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului. În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregii garanția în cauză raportat la restul rămas de executat.

16. DISPOZIȚII FINALE

Prețul unitar al pachetului alimentar este ferm pe toată perioada de derulare a contractului.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unității școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului(prețului unitar).

Pierderea de către Prestator a oricăreia dintre autorizațiile sau avizele necesare desfășurării activității care face obiectul contractului ce se intenționează a fi încheiat prin derularea prezentei proceduri atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliază de drept în situația îndeplinirii a cel puțin uneia dintre condiții:

- Comisia de recepție consemnează întârzieri repetate în livrarea pachetelor (în afara intervalului precizat în prezentul caietului de sarcini)
- Întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering

- Livrarea unor produse neconforme cu prezentul caiet de sarcini (cu gramaj mai mic sau cu altă componență decât cea asumată de operatorul economic prin propunerea tehnică).

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul cu o notificare de cel puțin 30 zile în avans, în situația întreruperii finanțării naționale.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie baza elaborării ofertei tehnice și financiare.

Întocmit,
Consilier achiziții publice
Barangă Tudorița